ROCKET GIOTTO UND CELLINI ESPRESSOMASCHINEN

ROCKET®
ESPRESSO MILANO

WWW.ROCKET-ESPRESSO.COM

Inhaltsverzeichnis

Einleitung ... 3

Technische Daten ... 4

Gerätebeschreibung ... 5

Sicherheitsvorschriften ... 6

Anleitungen für die Modelle Rocket Evoluzione und Professionale ... 8

Inbetriebnahme ... 10

Zubereitung von Espresso-Kaffee ... 11

Heißwasserentnahme, Dampfentnahme ... 13

Abschalten, Stilllegung und Entsorgung der Maschine ... 14

Reinigung der Maschine ... 15

Wie wird ein guter Espresso zubereitet? ... 16

Wie wird Milch richtig geschäumt? ... 17

Einige Reinigungsschritte ... 19

Probleme, ihre Ursachen und Behebung ... 21

Espresso-Rezepte ... 24

Rechtliche Hinweise ... 25

Liebe Benutzerin, lieber Benutzer

Wir danken Ihnen für den Kauf dieser Maschine. Mit Ihrer Rocket Giotto oder Rocket Cellini haben Sie eine italienische Espressomaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.

Damit Sie von Anfang an und auch in Zukunft lange Freude an Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung unbedingt sorgfältig durch.

Sollten Unklarheiten bestehen, bitten wir Sie, sich direkt an uns oder unseren autorisierten Fachhändler zu wenden, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

Rocket Espresso Limited
Viale Delle Industrie 26
20090 Settala
Milano
Italien

Email: info@rocket-espresso.com

MWSt. Nr. IT05846260965

Technische Daten

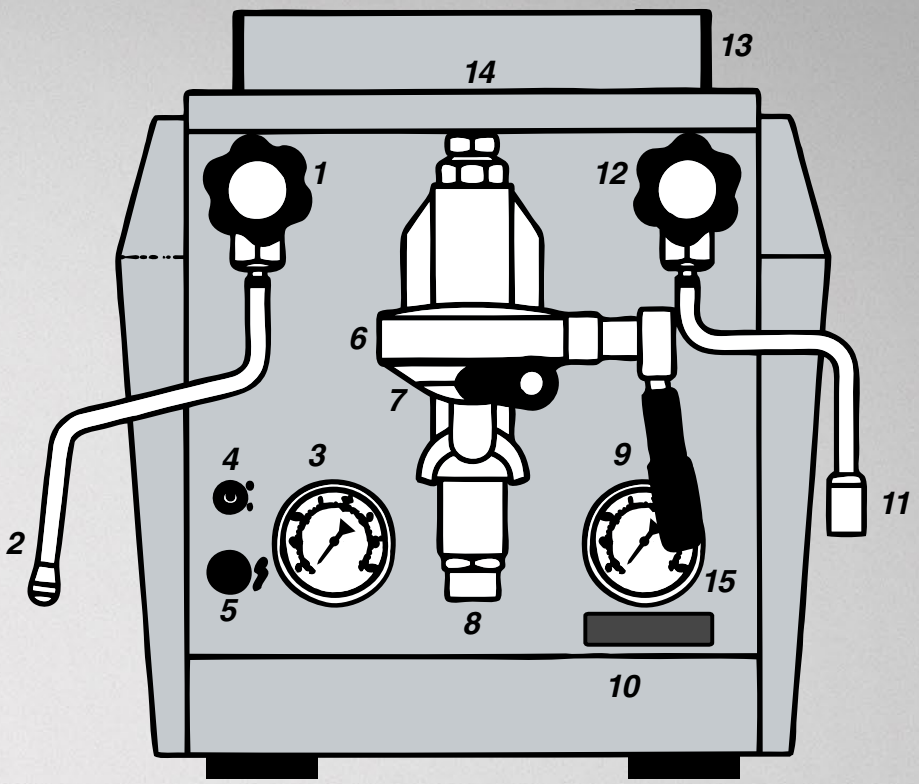
Spannung:	*230 V AC*
Leistung:	*1350 W*
Elektrosicherung:	*10 A*
Wassertank:	*2,9 Liter*
Gewicht:	*Premium PLUS 23 kg* *Evoluzione / Professionale 26 kg*
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe x cm)	*Premium Plus 33 x 42.5 x 35.5* *Evoluzione/Professionale 33 x 42.5 x 39*

Dieses Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

Dir. 2004/108/EC	***Dir. 2006/95/EC***
EN 55014-1:2006+A1	*EN 60335-2-15:2002+A1+A2*
EN 55014-2:1997+A1+A2	*EN 603351:2002+A1+A11+A12+A2+A13+A14*
EN61000-3-2:2006+A1+A2	*EN 62233:2008 +C1:08*
EN 61000-3-3:2008	

Gerätebeschreibung

Abb. A



1 *Drehknopf Dampfventil*

2. *Dampfrohr (Vorsicht, heiß!)*

3. *Kesseldruck-Manometer*

4. *Netzschalter EIN / AUS*

5. *Kontroll-Lampe “Maschine in Betrieb“*

6. *Brühgruppe (Vorsicht, heiß!)*

7. *Siebträger (Vorsicht, nicht isolierte Teile werden heiß!)*

8. *Infusions-Zylinder (Vorsicht, heiß!)*

9. *Steuerhebel Kaffeeauslauf*

10. *Tropfschale mit Tropfgitter*

11. *Heißwasserrohr (Vorsicht, heiß!)*

12. *Drehknopf Heißwasserventil*

13. *Tassenrand*

14. *Tassenauflage*

15. *Pumpendruck-Manometer*

Sicherheitsvorschriften

- *Die Maschine darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen, die mit der Bedienung des Gerätes vertraut sind, betrieben werden.*
- *Lesen Sie diese Bedienungsanleitung unbedingt sorgfältig durch. Sollten Unklarheiten bestehen, bitten wir Sie, sich direkt an uns oder einen autorisierten Fachhändler zu wenden, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf.*
- *Die Maschine gehört auf keinen Fall in Kinderhände,! Lassen Sie Kinder nie mit Elektrogeräten unbeaufsichtigt allein. Wählen Sie einen Standort, der für Kinder nicht zugänglich ist.*
- *Halten Sie auch Haustiere von der Maschine fern. Diese könnten sich z.B. im Zuleitungskabel verfangen und das Gerät herunterreißen.*
- *Die Maschine darf nicht in beschädigtem Zustand oder mit schadhaftem Netzkabel betrieben werden.*
- *Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt sein oder and scharfen Kannten scheuern. Außerdem dürfen sich sowohl die Maschine wie auch das Netzkabel nicht in der Nähe von heißen Oberflächen befinden.*
- *Bei längerer Abwesenheit den Netzstecker ziehen.*
- *Vor Reinigung der Maschine den Netzstecker ziehen.*
- *Beim Herausziehen des Netzsteckers nicht am Kabel oder am Gerät selbst ziehen.*
- *Die Maschine nie Witterungseinflüssen (Regen etc.) aussetzen und nicht mit nassen Händen bedienen.*
- *Die Maschine darf auf keinen Fall Temperaturen unter dem Gefrierpunkt ausgesetzt werden.*
- *Das Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden. Keine Flüssigkeit auf oder gegen das Gerät spritzen. Die Maschine oder einzelne Geräteteile gehören auf keinen Fall in den Geschirrspüler.*
- *Die Maschine muss auf einer stabilen, waagrechten und gegen eventuellen Wasseraustritt resistente Fläche stehen. Diese Fläche darf nicht warm oder sogar heiß sein. Es muss eine gute Luftzirkulation vorhanden sein.*
- *Dass Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.*
- *Reparaturen dürfen nur durch autorisierte technische Servicestellen durchgeführt werden. Bitte reparieren oder öffnen Sie die Maschine nie selbst.*
- *Die Maschine darf nur mit nicht kohlensäurehaltigem weichem Trinkwasser mit einer Wasserhärte von vier bis sieben deutschen Härtegraden betrieben werden.*

- *Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.*
- *Folgende Geräteteile sind heiß oder können sich erhitzen. Bitte nicht berühren. Verletzungsgefahr:*

  Abb. A – 6 Die Brühgruppe
  Abb. A – 9 Die nicht isolierten Metallteile des Steuerhebels
  Abb. A – 11 Das Heisswasserrohr
  Abb. A - 2 Das Dampfrohr
  Abb. A – 7 Die nicht isolierten Metallteile des Siebträgers
  Abb. A – 8 Der Infusions-Zylinder
  Abb. A – 1 u. 12 die nicht isolierten Teile im Bereich der Drehknöpfe für Dampf- und Heisswasser
- *Achten Sie auf den Auslauf von heißen Flüssigkeiten: Kaffee aus dem Kaffee-Siebträger (Abb. A-7) und Heisswasser aus dem Infusions-Zylinder (Abb. A-8) sowie aus dem Heisswasserorhr (Abb. A-11).*
- *Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Wasser betrieben werden. • Die Maschine dient nur der Kaffeezubereitung und dem Erwärmen von Milch und Wasser. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig.*
- *Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die über verminderte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen, bzw. denen es an Erfahrung und Kenntnis fehlt, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder sie wurden von dieser Person in Bezug auf die Benutzung des Gerätes eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.*
- *Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder ähnlichen Anwendungsbereichen wie:*
  - Küchen für das Personal in Läden, Büros oder anderen Arbeitsplätzen
  - Bauernhöfen
  - Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohnsituationen
  - Bed & Breakfast Unterbringungen
- *Wenn die Maschine an das Wassernetz angeschlossen werden soll:*
  - Hoechstdruck Wasseranschluss: 0,4 MPa
  - Mindestdruck Wasseranschluss: 0,1 MPA
  - Verwenden Sie die neuen, mit der Maschine gelieferten Anschluss-Schläuche. Nicht alte, eventuell vorhandene Schläuche verwenden.

Gebrauchsanleitung fuer die Modelle Evoluzione und Professionale

Die Modelle Rocket Espresso “Evoluzione” und “Professional” sind mit gewerblichen volumetrischen Pumpen ausgerüstet und deshalb besonders für den Anschluß an das Wasser-Festnetz geeignet. Bei der Baureihe “Evoluzione” kann die Maschine entweder mit dem internen 2,9 Liter Wasserbehälter, oder über Festwasser-Anschluß betrieben werden.

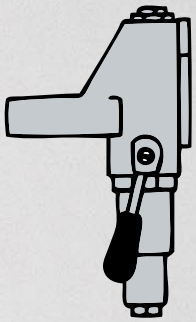
Ab Werk ist die Baureihe “Evoluzione” für den Betrieb mit dem 2,9 Liter Wasserbehälter eingestellt. Soll die “Evoluzione” Maschine hingegen an das Wasser-Festnetz angeschlossen werden, gehen Sie bitte wie folgt vor.

Schließen Sie das Gerät mit dem stahlverstärkten Wasserschlauch an das Wassernetz an. Bitte beachten Sie Folgendes:

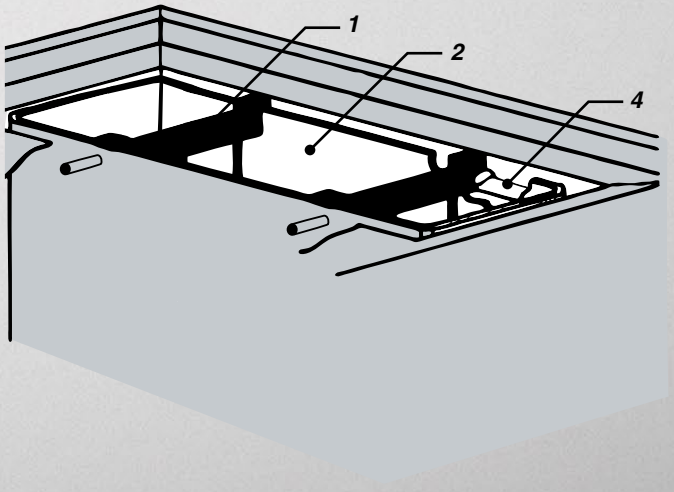
- *Lassen Sie den Anschluß von einem Fachmann durchführen. Der Festwasser-Anschluß muss grundsätzlich unter Beachtung aller örtlichen Vorschriften erfolgen.*
- *Bauen Sie ein Absperr-Ventil vor, um die Maschine gegebenenfalls vom Wassernetz absperren zu können.*
- *Der Netzwasserdruck darf maximal 5 Bar (0,5 mPa) betragen. Gegebenenfalls muß ein Druckminderer vorgebaut werden.*
- *Die Maschine muß mit frischem enthärtetem Trinkwasser betrieben werden. Wasserhärte: 7 bis 14° d (deutsche Härtegrade).*
- *Wenn die Wasserversorgung der Maschine aus einem externen Wasserbehälter erfolgt, muss am Ende des Wasser-Ansaugschlauches ein Rückschlag -Ventil angebaut werden, damit der Schlauch immer mit Wasser gefüllt ist und die Pumpe nicht trocken läuft.*
- *Für eine optimale Wasserqualität empfehlen wir den Einbau eines Wasserfilters.*

Gebrauchsanleitung fuer die Modelle Evoluzione und Professionale

1. *Kontrolle der Netzspannung: die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite der Maschine.*
2. *Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn es durch eine geeignete, entsprechend ausgelegte Elektrosicherung geschützt wird. Die Maschine ist für eine Stromstärke von 10A ausgelegt.*
3. *Die Steckdose muss ordnungsgemäß geerdet sein.*
4. *Der Netzschalter Abb. A-4 muss abgeschaltet sein (Position „0“).*
5. *Der Steuerhebel Kaffeeauslauf (Abb. A-9) muss ganz nach unter gestellt sein:*



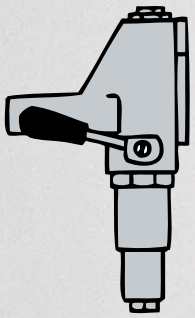
6. *Die Tropfschale mit Tropfgitter (Abb. A-10) einsetzen.*
7. *Das Dampf- und das Heisswasserventil müssen geschlossen sein (Abb. A-1 und Abb. A-12).*
8. *Den Wasserbehälter befüllen: Nehmen Sie den Deckel des Wasserbehälters ab und nehmen Sie den den Wassertank heraus. Spülen Sie ihn sorgfältig mit kaltem Leitungswasser aus. Befüllen Sie ihn anschließend mit kaltem weichem Trinkwasser und setzen Sie ihn wieder vorsichtig ein. Achten Sie darauf, dass er richtig einrastet. Setzen Sie auch den Behälter-Deckel wieder auf.*



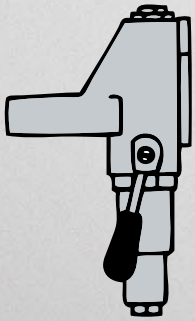
9. *Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.*

Inbetriebnahme

1. *Den Netzschalter, Abb. A-4, einschalten (auf Position „1“).*
2. *Die Kontroll-Lampe (Abb. A-5) zeigt an.*
3. *Die Pumpe läuft an und befüllt den Heizkessel mit Wasser.*
4. *Sobald die Befüllung des Heizkessels beendet ist, endet das Pumpengeräusch.*
5. *Die Aufheizung der Maschine beginnt jetzt automatisch.*
6. *Warten Sie danach bitte, bis das Kesseldruck- Manometer (Abb. A-3) ca. 0,8 bis 1,1 Bar anzeigt.*
7. *Jetzt das Dampfventil (Abb. A-1) fünf Sekunden lang öffnen und dann wieder schließen. Im Fachjargon wird dieser Vorgang als „Kesselentlüftung“ bezeichnet. Dieser Arbeitsschritt ist sehr wichtig. Es wird vermieden, dass die Flüssigkeit (in der Regel Milch), die aufgeschäumt oder erhitzt werden soll, in den Heizkessel gesaugt wird. Hierdurch ergeben sich teure Servicearbeiten, um den Heizkessel und die Verbindungsleitungen wieder z.B. von Milchresten zu säubern.*
8. *Bitte warten, bis das Manometer (Abb. A-3) wieder ca. 0,8 bis 1,1 Bar anzeigt.*
9. *Jetzt den Steuerhebel (A-9) ganz nach oben stellen und aus der Brühgruppe (Abb. A-6) ca. 1 Tasse Heißwasser herauslassen.*



10. *Den Steuerhebel (Abb. A-9) wieder ganz nach unten stellen.*



Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Zubereitung von Espresso-Kaffee
Siehe auch Seite 21 “Wie wird ein guter Espresso zubereitet”

Verwenden Sie bitte den Eintassen-Siebträger mit dem Eintassen-Sieb für Zubereitung einer Tasse und den Zweitassen-Siebträger mit dem Zweitassen-Sieb für die Zubereitung von zwei Tassen Kaffee. Es ist wichtig, dass das Kaffee-Sieb fest in den Siebträger eingedrückt ist:

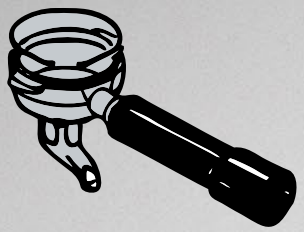
Jetzt befüllen Sie den Messlöffel mit gemahlenem Espressokaffee “gestrichen voll“. Dies entspricht der Kaffeemenge für eine Portion Espresso. Geben Sie das Kaffeemehl in das Kaffee-Sieb im Siebträger. (Bitte denken Sie daran, dass für zwei Kaffeeportionen zwei Messbecher Kaffeepulver erforderlich sind).

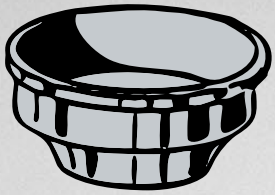
Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Press-Stempel etwas an (nicht zu stark).

Den Siebträger mit dem eingesetzten Kaffeesieb (Abb. A-7) fest in die Brühgruppe (Abb. A-6) einsetzen.

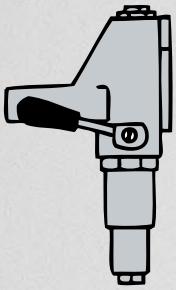
(Wir empfehlen, diese Arbeitsschritte vorher ohne Kaffee zu üben).

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf des Siebträgers (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).



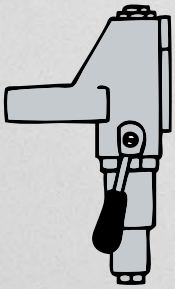


Jetzt den Steuerhebel (Abb. A-9) ganz nach oben stellen.



Die Kaffeeausgabe beginnt und die Tasse wird befüllt.

Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Steuerhebel wieder ganz nach unten gestellt werden.



Aus der unteren Öffnung des Infusionszylinders (Abb. A-8) entladen sich der Restdruck und das heiße Restwasser in die Wasserauffangwanne (Abb. A-10).

Vorsicht: Wird der Steuerhebel (Abb. A-9) nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Siebträgers (Abb. A-7) Heißwasser und Kaffeesud aus der Brühgruppe (Abb. A-6). Dies kann zu Verletzungen führen.

Nehmen Sie jetzt den Siebträger aus der Gruppe und spülen sie ihn gut aus (ohne das Sieb herauszunehmen. Wenn die Maschine kurzfristig wieder benutzt werden soll, empfehlen wir, den Siebträger wieder einzusetzen, damit er warm bleibt.

Heißwasserentnahme

Ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr (Abb. A-11) halten.

Die Sprühdüse am Ende des Heisswasserrohres (Abb. A-11) in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

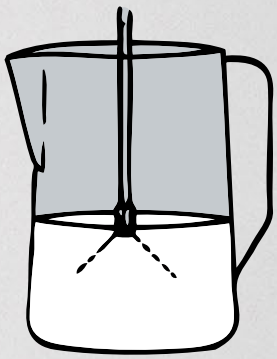
Den Drehknopf des Heisswasser-Ventils (Abb. A-12) öffnen und nach Entnahme der gewünschten Wassermenge wieder schließen.

Dampfentnahme

(Siehe auch Seite 17 “Wie wird Milch richtig geschäumt”)

Das Gerät ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten wie z.B. Milch oder Glühwein.

Tauchen Sie die Dampfdüse (das unteren Ende des Dampfrohres, Abb. A-2, in die zu erwärmende und / oder aufzuschäumende Flüssigkeit ein und halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr).



Jetzt das Dampf-Ventil (Abb. A-1) öffnen.

Die Flüssigkeit erwärmen und / oder aufschäumen.

Wichtig: das Endstück des Dampfrohres („Dampfdüse“) muss sich immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit befinden. Beim Milchaufschäumen also nicht im Milchschaum, sondern darunter in der Milch. D.h., dass der Milchkrug bei steigendem Milchschaum langsam nach oben bewegt werden muss.

Anschließend den Dampfhahn wieder zudrehen, danach 2 Sekunden aufdrehen und wieder zudrehen, um Milchreste im Rohr-Inneren auszublasen. Die Dampfdüse und das Dampfrohr (Abb. A-2) nach jedem Gebrauch mit einem weichen feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

Vorsicht: Bei diesen Reinigungs-Vorgängen ist Hautkontakt mit Dampf, Dampfdüse und Dampfrohr (Abb. A-2) unbedingt zu vermeiden. Beide sind heiß. Verletzungsgefahr!

Abschalten der Maschine

- *Den Netzschalter ausschalten (auf Position „0“ stellen).*

Stilllegung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit nicht mehr verwendet werden soll, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- *Bei betriebsbereiter Maschine: halten Sie ein Gefaess am isoliertem Griff unter das Heisswasserrohr (Abb. A-11) und öffnen Sie das Heisswasser-Ventil (Abb. A-12). Lassen Sie solange Wasser herauslaufen, bis nichts mehr kommt. Schließen Sie jetzt das Heisswasser-Ventil (Abb. A-12).*
- *Stellen Sie den Netzschalter (Abb. A-4) aus (auf Position „0“).*
- *Ziehen Sie den Netzstecker heraus.*
- *Entleeren und säubern Sie den Wasserbehälter. Setzen Sie ihn wieder ein. • Überprüfen Sie, dass der Steuerhebel (Abb. A-9) ganz nach unten gestellt ist.*
- *Führen Sie alle vorgeschriebenen Reinigungen des Gerätes durch.*
- *Lagern Sie die Maschine, wenn möglich, in der Original-Verpackung, an einem sicheren, trocknem und sauberen Ort bei Raumtemperatur. Das Gerät darf auf keinen Fall Gefriertemperaturen ausgesetzt werden!*

Entsorgung der Maschine

Bitte beachten Sie unbedingt die örtlichen Vorschriften!

Reinigung der Maschine

Eine ordentlich gereinigte Maschine ist eine Vorraussetzung für die Zubereitung von gutem Espresso!

Ohne eine gute Pflege des Geräts nützt auch die beste Espressomaschine mit der besten Kaffeemühle und dem besten Kaffee wenig. Wer trinkt schon gern einen Espresso, der nach ranzigem alten Kaffee-Öl schmeckt.

Daher: eine gut gesäuberte Maschine ist Bestandteil für eine optimalen Kaffeezubereitung! Und: Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

Was brauchen Sie (bitte ausschließlich für die Reinigung der Maschine verwenden)?

- *Eine Bürste mit Nylon-Borsten*
- *Ein Teelöffel oder einen kleinen Flach-Schraubenzieher*
- *Ein weiches sauberes Tuch*
- *Ein lebensmittelechtes Reinigungsmittel für Espressomaschinen*
- *Einen Topfkratzer (dieser darf nur für die Kaffee-Siebe und den inneren Bereich des Siebträgers verwendet werden. Ansonsten würde er nur die Maschine hoffnungslos verkratzen).*
- *Falls keine spezielles lebensmittelechtes Reinigungsmittel für Espressomaschinen zur Verfügung ist: ein neutrales Haar-Shampoo.*

Täglich gereinigt werden müssen:

- *Der Siebträger*
- *Die Brühgruppe*
- *Die Tropfschale mit dem Rost*
- *Das Dampfrohr mit dem Endstück (bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)*
- *Das Heisswasserrohr (bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)*
- *Der Wasserbehälter (bei abgekühlter abgeschalteter Maschine)*

Das Gerät selbst und die Zubehörteile wie Press-Stempel etc. müssen je nach Bedarf gereinigt werden (mit einem weichen sauberen und feuchtem Tuch; wir empfehlen die speziellen Reinigungstücher für Chromnickelstahl!).

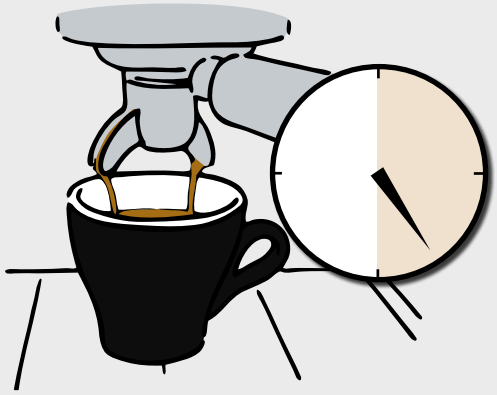
Entleerung der Tropfschale (Abb. A-10): Bitte entleeren Sie die Tropfschale rechtzeitig und warten Sie nicht, bis sie randvoll ist.

Im Folgenden wird detaillierter auf die Reinigung des Siebträgers und der Brühgruppe eingegangen.

Wie wird ein guter Espresso zubereitet?

Jeder gute Barista weiß: die Grundlage für einen guten Espresso ist die Freude an der Sache! Und (nicht nur): eine gute absolut saubere gepflegte Espressomaschine, ein Kaffee-Mahlwerk mit konischem Mahlwerk, guter frischer Kaffee, unbedingt frisch gemahlen, sauberes richtig gefiltertes Trinkwasser, ein geeigneter Press-Stempel.

Befüllen Sie Sieb (im Siebträger) bis ca. 3 mm unterhalb des Randes mit Kaffeepulver. Pressen Sie den Kaffee fest an (nicht übertrieben fest). Der Pressdruck und die Kaffeemahlung beeinflussen die Auslaufgeschwindigkeit des Kaffees.



Setzen Sie den Siebträger fest in die Brühgruppe ein (Fachjargon: “Einspannen”) und schalten Sie den Kaffeeauslauf an. Die Auslaufzeit sollte zwischen 25 und 30 Sekunden liegen. Danach schalten Sie wieder ab. Der auslaufende Kaffeestrom sollte “dick” und kontinuierlich sein. Baristas reden mitunter von “Rattenschwanz”.

Jetzt sollten ca. 50 bis 60 ml dunkelbrauner, mitunter mit rötlichen Streifen durchzogener, kremiger Espresso in der Tasse sein.

Falls der Espresso als Basis für Getränke mit Milch dient, geben Sie die Milch einfach auf den Espresso.

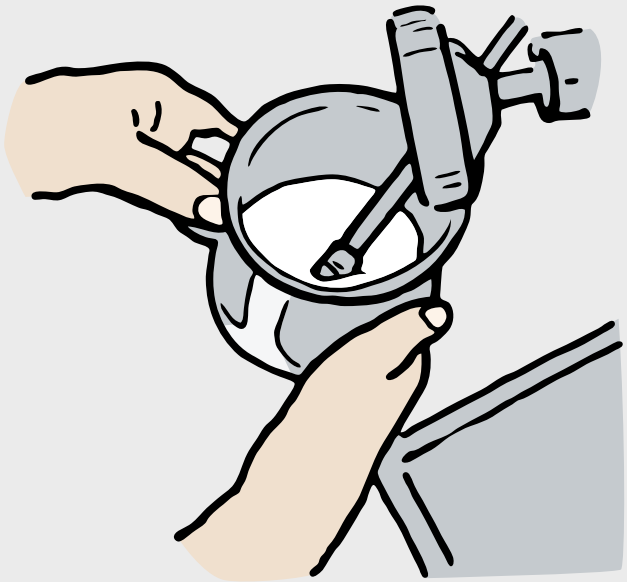
Problem	***Ursache***	***Behebung***
Kaffee schmeckt „dünn“ und unangenehm	*Der Kaffee wurde zu fein gemahlen und / oder zu stark gepresst und / oder es wurde zuviel Kaffee verwendet.*	*Korrigieren Sie die verschiedenen Ursachen: Ziel ist der Auslauf von 50-60 ml Kaffee in 25 bis 30 Sekunden.*
Etwas “metallischer” Geschmack. Kaum “Crema” auf dem Kaffee.	*Der Kaffee wurde zu grob gemahlen und/oder wurde zu stark angepresst und/ oder es wurde zuwenig Kaffee verwendet.*	*Korrigieren Sie die verschiedenen Ursachen: Ziel ist der Auslauf von 50-60 ml Kaffee in 25 bis 30 Sekunden.*

Wie wird Milch richtig geschäumt?

Genauso wie die richtige Espresso-Zubereitung ist auch die richtige Milch-Schäumung eine Kunst, die Übung erfordert. Die Temperatur und der Milchschaum sind entscheidend für die Qualität des Getränks. Vorraussetzung ist selbstverständlich ein guter Espresso.

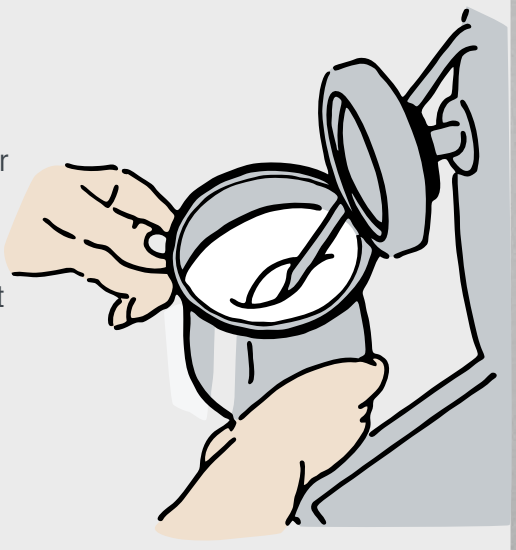
DIE MILCH.

Verwenden Sie kühle frische Milch (auch UHT Milch mit Raumtemperatur kann verwendet werden). Befüllen Sie einen geeigneten Chromnickestahl-Krug ca. zur Hälfte mit Milch. Stecken Sie das Dampfrohr in die Milch und drehen Sie das Dampfventil ganz auf.



MILCH SCHÄUMEN

Die Dampfdüse am Ende des Dampfrohres muss immer ganz knapp unter der Milchoberfläche bleiben, damit auch etwas Luft „angesogen“ werden kann. Das heißt, bei „steigender“ Milch muss der Krug langsam etwas tiefer gehalten werden, damit die Dampfdüse nicht zu tief in die Milch ragt. Verändern Sie den Winkel zwischen Dampfrohr und Milchoberfläche langsam, bis ein Wirbeleffekt entsteht. Man kann hören, wie die Luft in die Milch gesaugt wird. Das Geräusch darf aber nicht zu laut sein. Denn dass würde bedeuten, dass die Dampfdüse zu weit von der Milchoberfläche entfernt ist (zu hoch). Statt eines feinen festen Milchschaums entstünde eine Schaum-Kraterlandschaft. Halten Sie den Krug während des gesamten Vorgangs ruhig.



MILCHAUFHEIZUNG.

Wenn die gewünschte Milchschäumung erreicht ist, muss die Milch auf ca. 70°C erhitzt werden. Halten Sie das Dampfrohr hierzu tiefer in die Milch. Baristas halten nun die freie Hand an den Metallkrug. Faustregel: Wenn die Hand nicht länger als 3 bis 4 Sekunden an den Krug gehalten werden kann, ist richtige 70°C Milchtemperaturt sind. Die Milchschäumung kann beendet werden.

DIE MILCHBEAUFSCHLAGUNG.

Vom Krug in die Tasse: Rühren Sie den Schaum im Krug mit einem Löffel etwas um, damit eine glatte feine und kompakte Schaumoberfläche entsteht. Setzen Sie den Krug (nicht zu hart) auf eine geeignete Oberfläche auf, damit die Milch sich etwas setzen kann. Halten Sie den Milchkrug ganz nahe an den Tassenrand und lassen Sie die Milch vorsichtig aber kontinuierlich langsam in die Tassen „fließen“. Wenn die Milch zu dünn oder zu dickflüssig fließt, wiederholen Sie die in diesem Absatz beschrieben Arbeitsschritte (umrühren; Krug aufsetzen).

Problem	***Ursache***	***Behebung***
Grosse Schaumblasen, grober Schaum	*Zuviel Luftzufuhr beim Schäumen*	*Dampfdüse etwas tiefer halten*
Wenig Schaum	*Kaum/keine Luftzufuhr*	*Dampfdüse höher halten*
	Vorher erhitzte Milch verw.	*“Neue” Milch nehmen*

Reinigung des Siebträgers

Zunächst einmal müssen Sie das Kaffee-Sieb aus dem Siebträger herausnehmen. Hierzu brauchen Sie einen kleinen Flachschraubenzieher oder eine Teelöffel. Dieses Werkzeug wird als Hebel gebraucht, um das Sieb aus dem Siebträger herauszuhebeln.

Dieser Vorgang erfordert etwas Übung. Vorsicht: Lassen Sie den Siebträger auf keinen Fall hinfallen. Er ist sehr schwer und kann Verletzungen verursachen, wenn er z.B. auf den Fuß fällt.

Zunächst einmal müssen Sie das Kaffee-Sieb aus dem Siebträger herausnehmen. Hierzu brauchen Sie einen kleinen Flachschraubenzieher oder eine Teelöffel. Dieses Werkzeug wird als Hebel gebraucht, um das Sieb aus dem Siebträger herauszuhebeln.

Dieser Vorgang erfordert etwas Übung. Vorsicht: Lassen Sie den Siebträger auf keinen Fall hinfallen. Er ist sehr schwer und kann Verletzungen verursachen, wenn er z.B. auf den Fuß fällt.

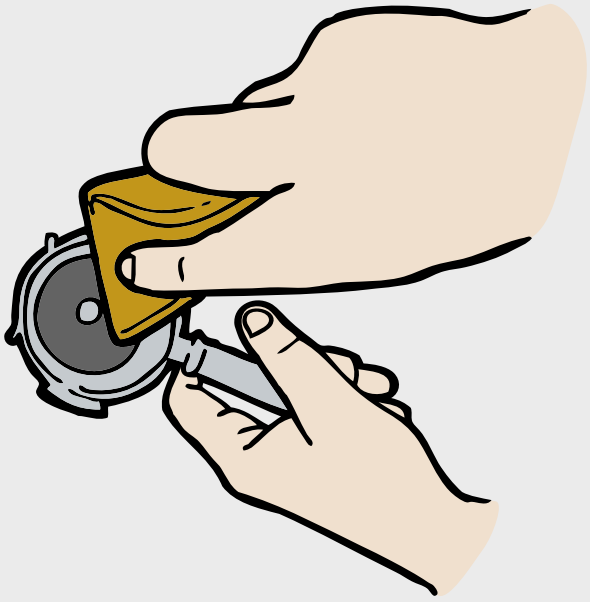
Wenn Sie das Sieb herausgenommen haben, reinigen Sie bitte das Sieb und die Innenseite des Siebträgers mit dem Topfkratzer, bis die Verschmutzungen (=Kaffee-Öle etc.) entfernt sind.

In besonders hartnäckigen Fällen könnte es erforderlich sein, das Sieb und den Siebträger einzuweichen.

Zu diesem Zweck gibt es spezielle lebensmittelechte Reinigungsmittel für Espressomaschinen im Handel.

Falls Sie diese nicht verfügbar haben, tuen es auch ein paar Tropfen neutrales Haar-Shampoo in warmen Wasser.

Lassen Sie Siebträger und Sieb ungefähr eine halbe Stunde in dieser Lösung. Danach gründlich mit sauberem Leitungswasser spülen!



REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE.

Die Reinigung der Brühgruppe wird täglich durchgeführt. Gehen Sie bitte wie folgt vor:

Bürsten Sie die Unterseite der Brühgruppe, wie hier dargestellt, mit einer Bürste mit harten Plastikborsten gründlich ab.

Die Brühgruppe muss nun durchgespült werden. Hierzu brauchen Sie das mitgelieferte Blindsieb. Es handelt sich um das Sieb ohne Löcher (siehe links).

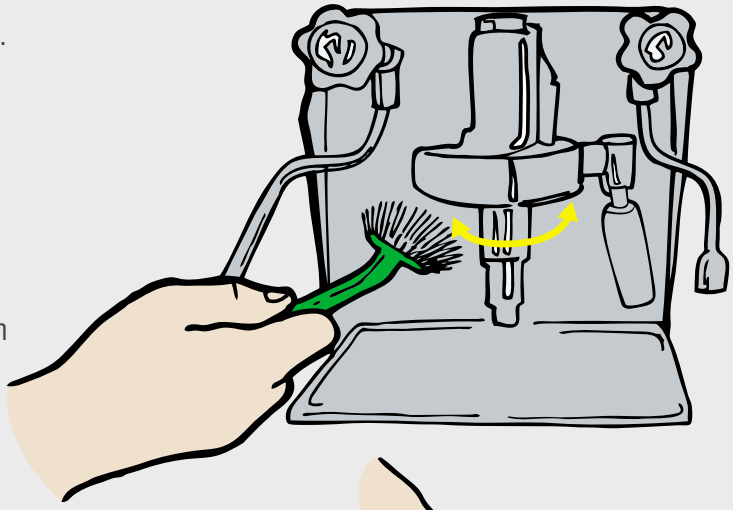
Hebeln Sie das Sieb im Siebträger heraus(siehe links) und pressen Sie das Blindsieb ein (siehe rechts).

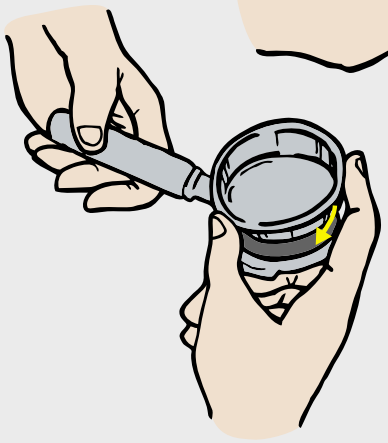
Setzen Sie den Siebträger (Abb. A-7) mit dem Blindsieb jetzt fest in die Brühgruppe (Abb. A-6) ein und stellen Sie den Steuerhebel (Abb. A-9) nach oben, als ob Sie Kaffee machen wollten. Da das Blindsieb keine Löcher hat, baut sich Druck auf, der das heiße Kaffeewasser durch die Brühgruppe zurück drückt und dadurch durchspült. Dieses Heisswasser tritt unten aus dem Infusions-Zylinder (Abb. A-8) aus und läuft in die Tropfschale (Abb. A-10).

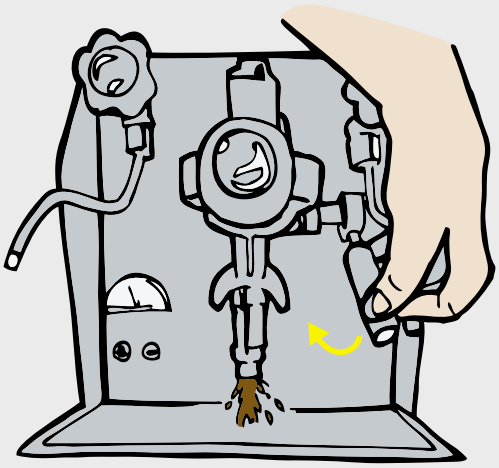
Stellen Sie den Steuerhebel nach 15 Sekunden wieder ganz nach unten, nehmen Sie den Siebträger aus der Brühgruppe und entleeren Sie das Restwasser im Blindsieb. Wiederholen Sie diesen Vorgang je nach Bedarf noch einige Male. In der Regel reicht zwei Mal. Wichtig ist, dass das Heisswasser, das aus dem Infusionszylinder (Abb. A-8) läuft, klar und sauber ist.

Einmal in der Woche führen Sie diesen Vorgang wie beschrieben durch, geben aber vor jeder Durchspülung einen Tropfen neutrales Haar-Shampoo oder ein spezielles lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Blindsieb.

Bitte führen Sie den Spülvorgang zuletzt noch einmal ohne Shampoo (oder spezielles Reinigungsmittel) durch und lassen ca. 30 Sekundenlang Wasser durchspülen, bevor Sie mit den Steuerhebel wieder nach unten stellen (abstellen).







Einige Probleme, deren Ursachen und Behebung

Problem	Ursache	Behebung
Es “passiert” nichts	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt	Einstecken
	Der Elektroschalter ist offen	Schließen
	Der Netzschalter ist abgeschaltet	Einschalten
	Zuwenig Wasser im Kessel	Befüllen Sie den Wasser Behälter
	Zuwenig Wasser im Wasserbehälter	Wasser nachfüllen
Wasser/Kaffee laufen gar nicht oder nur sehr langsam aus	Kaffee ist zu fein und / oder	Gröbere Mahlung verwenden
	Kaffee wurde im Siebträger zu stark angepresst und / oder	Weniger stark anpressen
	Es wurde zuviel Kaffee verwendet	6,5 bis 7 Gramm Kaffeemehl pro Tasse nehmen
	Das Gruppenventil ist verstopft	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Blindsieb im Siebträger	Sieb “mit Löchern” verwenden
Kein Dampfauslauf	Dampfrohr-Endstück ist verstopft	Abschrauben und säubern
	Kesseldruck ist zu niedrig	Länger aufheizen lassen. Das Manometer muss ca. 1 Bar anzeigen
	Der Netzschalter ist abgeschaltet	Einschalten
	Kessel ist überfüllt	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Kessel ist leer	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service
	Defekter Heizkörper	Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service

Problem	*Ursache*	*Behebung*
Kein Heisswasseraus-lauf	*Kesseldruck ist zu niedrig*	*Länger aufheizen lassen. Das Manometer muss ca. 1 Bar anzeigen*
	Kessel ist überfüllt	*Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service*
	Kessel ist leer	*Bitte wenden Sie sich an den autorisierten technischen Service*
Wasser tritt aus der Maschine aus	*Verschiedene Gründe*	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
Lautes Pumpen- Geräusch	*Pumpe läuft ohne Wasser*	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
Pumpe läuft nicht	*Defekte Pumpe*	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
Heisswasser ist bräunlich	*Milch ist in den Kessel gelangt*	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Danach wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
Sehr lange Aufheiz- bzw. Nachheizzeit	*Falsche Netzspannung*	*Bitte überprüfen*
	Defekter Heizkörper	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
	Verkalkter Kessel	*Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*

Problem	*Ursache*	*Behebung*
Schwacher Dampfauslauf	*Niedriger Dampfdruck*	*Länger aufheizen lassen. Das Manometer muss ca. 1 Bar anzeigen*
	Dampfrohr-Endstück ist verstopft	*Abschrauben und säubern*
	Milch ist in das Innere des Damprohres oder des Dampfventils gelangt	*Bitte schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
Siebträger lässt sich nicht in die Gruppe einsetzen	*Die Gruppendichtung muss ausgewechselt werden*	*Wenden Sie bitte sich an den autorisierten technischen Service*
	Zuviel Kaffeepulver im Siebträger	*Verwenden Sie bitte die richtige Menge*

Die Kapitel „Wie wird ein guter Espresso zubereitet“ und „Wie wird Milch richtig aufgeschäumt“ enthalten weitere Hinweise auf Probleme und deren Behebung.

Einige Espressorezepte

Espresso

25 ml Kaffee pro Tasse. Wird in einer auf ca. 40°C vorgewärmten Tasse serviert. Tassenvolumen ca. 70 ml. Kaffeepulver: 6,5-7 g pro Tasse. Ca. 25“ Auslaufzeit

Cappuccino

Eine Portion Espresso (siehe oben). 100 ml geschäumte Milch. Wird in einer auf ca. 40°C vorgewärmten Tasse serviert. Tassenvolumen ca. 190 ml.

Caffé Latté

Eine Portion Espresso (siehe oben). Erhitzte, leicht angeschäumte Milch. Glasvolumen ca. 190 ml.

Americano / Long Black

Eine Portion Espresso. Darauf heißes Wasser. Wird in 150 bis 190 ml Tassen serviert.

Caffé Mocha

1 Teil Schokoladen-Sirup, 1 Espresso, 5 teile Caffé Mocha.

Caffé Macchiato

Ein Espresso mit einem kleinen „Schluss“ warmer Milch. Wird in 70 ml Tassen serviert.

Espresso con Panna

1 Espresso mit Schlagsahne darauf.

Flavoured Latté

Ein Caffé Latté mit 25 ml Sirup (z.B. Mandel- oder Haselnussgeschmack).

Rechtliche Hinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält die erforderlichen Angaben für die richtige Bedienung und Verwendung, sowie die sachgemäße Wartung der Maschine. Die Befolgung dieser Anleitungen ist mithin die Vorraussetzung für die sichere Benutzung und Wartung des Gerätes.

Die Maschine darf nur privat im Haushalt eingesetzt werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Änderungen vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist durch Copyright geschützt.

ROCKET ESPRESSO MILANO
Viale Delle Industrie 26
20090 Settala, Milano

www.rocket-espresso.com